

강 의 계 획 서

[지원분야: 유엔아이 센터]

강 좌 명	카페브런치 & 파스타		강사명	임 성 숙	
강의가능요일	목요일		강의시간	09 : 30 ~ 12 : 30	
강 의 소 개					
목 표	맛과 멋이 조화롭게 어우러지는 조금 더 특별하고 다양한 종류의 카페 브런치 요리를 접하면서 취업이나 창업을 위한 대비를 할 수 있다.				
교 재 명	수업시 레시피 개별 배부				
실습재료비	* 재료비 총액(15주) : 240,000 원				
	* 재료비 상세 내역 : 회당 16,000 * 15주				
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 계량컵, 계량스푼				
수강대상	초, 중급 대상 (성인)		필요기자재	조리실습도구	
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	오리엔테이션		포카치아과일부르스케타		
2주차	소고기퀘사디아		베이컨까르보나라		
3주차	목살스테이크		옥수수크림수프		
4주차	수비드닭가슴살과살사		쉬림프알리오올리오		
5주차	불고기샐러드		연어베이글		
6주차	시금치크림리소토		쉬림프포보이샌드위치		
7주차	함박스테이크		토마토카프레제		
8주차	감바스알아히요		크림소스와 뇨끼		
9주차	가지라자냐		라구파스타		
10주차	치킨반미샌드위치		뢰스티포테이토		
11주차	통오징어샐러드		치폴레치킨버거		
12주차	하우스클립샌드위치		쉬림프로제파스타		
13주차	부채살스테이크		까망베르치즈파니니		
14주차	블로네제카빌로니		치즈아란치니		
15주차	에그인헬		에그베네딕트		